



- Réservations -  
06 62 71 89 63

## MENU - Hiver 2022

**34 € - par personne**

- À partir de 6 personnes -



Mise en bouche  
Inspiration du moment

### ENTRÉES



Velouté de potimarron et butternut rôtis à l'huile d'olive  
Poêlée d'éclats de châtaignes

ou

Pana cota d'avocat / espuma de coriandre / œufs de truite fumés

### PLATS



Ballottine de volaille / fine farce aux champignons / écume de jus  
Grenailles et pomme granny

ou

Filet de lieu jaune en écailles de pommes de terre  
rémeux de légumes / huile vierge parfumée aux herbes aromatiques

### FROMAGES



En supplément à 3 euros

### DESSERT



Ananas caramélisé à la vanille et citronnelle  
Sauce caramel à l'orange

ou

Verrine de tarte au citron revisitée en transparence



- Réservations -  
06 62 71 89 63

## MENU - Hiver 2022

49 € - par personne

- À partir de 6 personnes -



Mise en bouche  
Inspiration du moment

### ENTRÉES



Dorade marinée / Yuzu / croûtons dorés  
ou  
Pressé de foie gras aux légumes confits

### PLATS



Souris d'agneau aux épices douces / polenta au romarin  
Confits de légumes oubliés  
ou  
Veau tradition française cuit lentement / basse température  
Papeton d'aubergine à l'huile de noisettes / jus corsé

### FROMAGES



Assortiments à définir

### DESSERT



Brioche perdue / pommes caramélisées / caramel à la cardamome  
ou  
Poire rôtie au poivre de kanpot rouge / chantilly au gingembre  
ou  
Crème brûlée au safran sur lit de miel à la violette



- Réservations -  
06 62 71 89 63

## MENU - Hiver 2022

**64 € - par personne**

- À partir de 4 personnes -



Mise en bouche  
Inspiration du moment

### ENTRÉES



Noix de Saint Jacques poêlées / poireaux caramélisés / réduction de jus  
d'orange aux granny smith

ou

Marbré de foie gras de canard et jambon sec d'Italie / fine brunoise de  
légumes confits / vinaigrette balsamique figue

### PLATS



Lotte confite à l'huile d'orange  
Risotto au fenouil safrané / écume marine

ou

Filet de bœuf et magret de canard rôtis au poivre de Madagascar  
Légumes glacés aux agrumes / jus de viande

### FROMAGES



Assortiments à définir

### DESSERT



Trilogie gourmande du chef

ou

Sphère chocolat / mousse crémeuse au trésor d'épices  
Coulis chaud de framboises